



## Il Pino di Biserno Toscana IGT 2023

Art. Nr.: 1686623

**Hersteller:** Tenuta di Biserno, Bibbona

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Maremma

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2034

**Bodentyp:** Schwemmboden, Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Nach einer ersten Auslese im Weingarten, fand eine Zweite im Weinkeller am "Sortierband" statt. Die Trauben wurden entrappt und sanft gepresst. Fermentation in Stahl für ca. 3 bis 4 Wochen bei 28°C. Biologischer Säureabbau in neuen Barriques (50 %) und im Stahltank (50 %). Ausbau: 12 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques für 65 % des Blends, Rest im Stahltank; 6 Monate Reifung auf der Flasche.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 95

**Falstaff:** 95

**Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Lamm:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 53.30**

### Verkostnotiz

Purpurrot, in der Nase reife Kirschen, dunkle Beeren, am Gaumen Holznote, Vanilletouch, komplex und konzentriert, würzige Noten, gut eingebundene Tannine, langer Nachhall, enormes Potenzial.